

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Veteriner halk sağlığı
Dersin AKTS'si	1
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Hisamettin Durmaz
Dersin Gün ve Saati	3A ve 3B şubesi: Salı 11.15-12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	hdurmaz@harran.edu.tr 0 414 318 3910
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan ve yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek katılacaklar. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıda kontaminasyon kaynakları, gıda mikrobiyolojisi, gıda enfeksiyon ve zehirlenmeleri, su ve hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni, hayvansal orijinli gıdaların mikrobiyolojik orijinli bozuklukları ve zoonoz hastalıklar hakkın da bilgi kazandırmak.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Veteriner halk sağlığı uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur. 2.Zoonozlar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Zoonozlar kontrolü hakkında bilgi sahibi olur. 4. Halk sağlığı ve çevre kirlenmesi açısından olası riskler konusunda bilgiye sahip olur. 5.Besin kaynaklı hastalıkların teşhisi hakkında bilgi sahibi olur. 6. Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler hakkında bilgi sahibi olur.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta: Veteriner halk sağlığı, Veteriner hekimlikle ilgili hizmetler (Uzaktan Eğitim). 2. Hafta: Zoonozlar ve çeşitleri (Uzaktan Eğitim). 3.Hafta: Zoonoz hastalıklardan korunma (Uzaktan Eğitim). 4.Hafta: Gıda kaynaklı bakteriyel hastalıklar (Uzaktan Eğitim). 5. Hafta: Gıda kaynaklı viral hastalıklar (Uzaktan Eğitim). 6.Hafta: Gıda kaynaklı paraziter hastalıklar (Uzaktan Eğitim). 7.Hafta: Besin kaynaklı hastalıkların teşhisi (Uzaktan Eğitim). 8.Hafta: Kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri (Uzaktan Eğitim). 9. Hafta: Gıda işletmelerinde denetim (Uzaktan Eğitim). 10.Hafta: Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler (Uzaktan Eğitim). 11.Hafta: Tehlike analizi ve kritik kontrol kontrol noktaları konsepti-1 (Uzaktan Eğitim). 12.Hafta: Tehlike analizi ve kritik kontrol kontrol noktaları konsepti-2 (Uzaktan Eğitim). 13.Hafta: Avrupa Birliđi gıda mevzuatı (Uzaktan Eğitim). 14.Hafta: Türk gıda kodeksi (Uzaktan Eğitim). 15.Hafta: Türk gıda kodeksi (Uzaktan Eğitim).
Ölçme-Değerlendirme	Ara sınav, kısa ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bu sınavların türü (uzaktan/yüz yüze/ödevlendirme) ile sınavların yapılacağı tarih ve saatler daha sonra Üniversitemiz Senatonun ve Fakültemiz Yönetim Kurulunun alacağı karara göre ilan edilecektir.

Kaynaklar	1.Doğruer, Y. (2004). Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya 2. Dinçer, B. (1994). Veteriner Hekimliğinde Halk Sağlığı. Teksir. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Ankara. 3.Mustafa, T. (2014) Veteriner Halk Sağlığı, Dora Basımevi, Bursa
------------------	--

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Veteriner halk sağlığı	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5